

Original Militärkäseschnitte



ZUTATEN

320g	Käse (Appenzeller, Greyerzer,Emmentaler), gerieben
140 g	Mehl
1	Ei
280ml	Vollmilch
	Öl zum Dünsten
40g	Zwiebeln, gehackt
5g	Knoblauch, gehackt
400g	Brot
	Öl zum Frittieren
	Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den geriebenen Käse mit Mehl mischen und nach und nach die Milch und das Ei dazugeben. Die Zwiebeln und den Knoblauch in etwas Öl dünsten und anschliessend zu der Käsemasse geben. Die Masse gut abschmecken und 3 bis 4 Stunden ruhen lassen. Die zu 1 cm dick geschnittenen Brotscheiben mit der Käsemasse bestreichen. Die Brotscheibe mit der bestrichenen Seite nach unten schwimmend im heissen Öl ausbacken.

Mit Salat servieren.